



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Paris Brest individuel



Pour la pâte à choux:

- 250 ml d'eau
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs moyens

Pour la meringue italienne:

- 150g de sucre
- 50ml d'eau
- 3 blancs d'œufs

Pour la crème au beurre pralinée:

- 3 jaunes d'œufs
- 180g de beurre
- 200 g de pralin

Préchauffer le four Th°6/7 (180°-210°C)

Préparer la pâte à choux:

Dans une casserole d'environ 20 cm, faire bouillir l'eau, le sel, le sucre et le beurre.

Dès l'ébullition retirer du feu, mettre la farine d'un seul coup et remuer énergiquement à la spatule, une boule se détache de la casserole. Casser les œufs un à un en remuant bien entre chaque. (Perso, je place ma pâte chaude dans mon «Kitchen aid» et j'ajoute les œufs 1 à 1 en laissant sécher la pâte entre chaque œuf).

Mettre dans la poche à douille et dresser dans des empreintes rondes (spéciale pain).

Saupoudrer de noisettes concassées. Mettre au four. Laisser cuire 25 à 30 mn Th° 6. Réglage pâtisserie (uniquement sol du bas), la porte entrouverte avec le manche d'une cuillère en bois.

Pendant ce temps préparer la crème au beurre praliné au TM 31:

Insérer le fouet dans le bol. Mettre le pralin dans le bol et ajouter le beurre coupé en morceaux et mixer 1 mn 30 à vitesse 4. À l'arrêt de la minuterie, ôter le fouet et racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Remettre le fouet, ajouter les 3 jaunes d'œufs et mixer 3 mn à vitesse 3. On doit obtenir une pommade.

Préparer la meringue italienne:

Commencer par battre les blancs au fouet. Puis confectionner un sirop de sucre cuit (avec le sucre et l'eau), retirer la casserole du feu dès que l'on atteint 110° grâce à l'utilisation d'une thermo-sonde qui facilite le travail. Verser le sirop sur les blancs déjà mousseux en filet, vitesse moyenne. La mousse prend corps et on augmente la vitesse jusqu'au maximum pour "serrer" les blanc. On remarque la bonne tenue de la meringue grâce au "bec" qu'elle forme au fouet et aussi par sa belle brillance

Mélanger délicatement les 2 préparations obtenues dès refroidissement de la meringue. Réserver au frigo.

Montage des Paris-Brest:

Une fois les choux cuits et complètement refroidis, couper le chapeau. Garnir les bases avec la crème pralinée à l'aide de la poche à douille. Réserver au frigo jusqu' à la consommation.

<http://cachou66.canalblog.com>

Pralin : Mélange gourmand d'amandes et de noisettes finement hachées, enrobées d'un fin caramel, le pralin Vahiné permet de garnir ou de décorer avec originalité et craquant les gâteaux, entremets ou glaces.